

ГБОУ НПО ПУ № 68

**МДК 03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И
СОУСОВ»**

ПРОФЕССИЯ: 260807.01 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

**Тема урока: «Классификация,
ассортимент и назначение
соусов»**

**Преподаватель Казакова Н.Н.
п.Улькан**

План урока:

Организационный момент (1 мин).

Целеполагание и мотивация (2 мин).

Цель урока: изучить ассортимент, показатели качества соусов, их назначение, условия и сроки хранения.

Изучение нового материала: (38 мин).

1. Введение в тему «Классификация, ассортимент и назначение соусов» (3 мин).

2. Составление опорного конспекта «Классификация соусов» (5 мин).

3. Работа с Электронным учебным модулем.

1) Вводная информация. Классификация соусов. (7 мин).

2) Требования к качеству соусов (4 мин).

3) Продукты, используемые для приготовления соусов (4 мин).

4) Условия и сроки хранения соусов. Заполнить таблицу «Наименование, температура и сроки хранения соусов» (7 мин).

Приложение 1.

4. Закрепление новых знаний: выполнение проверочных заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2» (8 мин).

Рефлексия. Подведение итогов урока и выставление оценок (3 мин).

Домашнее задание: (1 мин).

Соусы это ароматические приправы, придающие блюдам особый аромат и вкус, возбуждающие аппетит. Используя различные соусы, можно из одних и тех же продуктов приготовить разнообразные блюда.



Соус необходимо подбирать в соответствии со вкусом и цветом основного блюда.

Для приготовления соусов используют посуду небольшой емкости с толстым дном (ковши, сковороды), чтобы соусы не пригорали. Кроме того, используют противни, венчики, сита, дуршлаг, кулинарные лопатки, разливательные ложки и другой инвентарь.



сита



Ковши для приготовления соусов



дуршлаг



противень



сковороды



венчики



кулинарные лопатки

**Соус можно подать к блюду отдельно в соуснике, который ставят рядом с блюдом на тарелочке или вместе с блюдом.
На порцию блюда используют 50, 75, 100 г соуса, иногда 25 г.**



Классификация соусов.

По температуре подачи:

- горячие (65 ...70°C) - подают к горячим блюдам
- холодные (10... 12 °C) - подают к холодным и горячим блюдам

По жидкой основе:

- на мясных и рыбных бульонах
- на грибных, овощных, фруктовых отварах
- на молоке, сметане, сливочном масле (горячие)
- растительном масле, уксусе (холодные).

Все соусы делят на две группы:

- с загустителем (с мукой)
- без загустителя (без муки).

По технологии приготовления:

- основные
- производные
- Производные соусы готовят из основного с добавлением различных продуктов (наполнителей).

Производный соус получают при смешивании основного соуса и наполнителя.

По консистенции:

жидкие используют для поливки
блюд и тушения



густые (для фарширования)



средней густоты (для запекания, заправки припущенных
блюд, фарша)



По цвету:

красные



белые



**Продолжаем изучение темы урока
«Классификация, ассортимент и назначение
соусов»**

**с помощью Электронного Учебного Модуля
260506_3.2.2.1_I1_sous_klass_2.oms**

Желаю успеха!



260506_3.2.2.1_I1_sous_klass_2.oms

[Ссылка на ЭУМ](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Примечание. Для работы с ЭУМ необходима программа
OMS

Приложение 2 (рефлексия настроения на окончание урока).

понравилось

не понравилось

не знаю...

